

GUÍA PEDAGÓGICA N° 24 DE RETROALIMENTACIÓN

Grupo N° 2

Escuela: Juan Enrique Pestalozzi

CUE 700016000

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia–Peláez, Viviana–Franco, Esteban (residente)

Grado: Sexto

Turno: Mañana

Área/s: Lengua, Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Educación Física, Educación Musical.

Título de la propuesta: “Conociendo sabores tradicionales de Latinoamérica”

Contenidos:

Lengua: Texto. Párrafo. Lectura comprensiva. Mural informativo.

Ciencias Sociales: La tradición cultural de la República Argentina y de América Latina

Ciencias Naturales: Alimentación saludable.

Matemática: Numeración. Situaciones problemáticas. Ejercicios combinados.

Educación Física: Resolución de situaciones problemáticas por medio de las capacidades coordinativas que involucren habilidades motrices combinadas: desplazamientos y saltos.

Educación Musical: La voz (cantada). Ejecución de objetos sonoros. Percusión corporal.

Indicadores de Evaluación para la Nivelación:

Identifica las ideas principales

Reconoce los párrafos en el texto.

Emplea subtítulos a los párrafos reconocidos.

Identifica las banderas que representan los países de Latinoamérica.

Extrae las ideas principales de los párrafos.

Implementa las diferentes técnicas de estudio.

Comprende y responde en forma literal e inferencial.

Resuelve problemas que involucren operaciones con números naturales.

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia–Peláez, Viviana–Franco, Esteban (residente)

Integra correctamente las habilidades coordinativas necesarias en juegos con diversidad de materiales.

Marca motivos rítmicos utilizando percusión corporal y objetos sonoros.

Interpreta vocalmente un amplio repertorio de canciones.

Desafío:

- Confeccionar un mural informativo de recetas tradicionales y saludables de Latinoamérica.

Actividades:

En la guía anterior logramos aprender un poquito más sobre nuestra tradición argentina, ahora profundizaremos en lo que a comidas tradicionales se refiere.

1) Lee con mucha atención la información en la siguiente página:
<https://www.infobae.com/tendencias/2020/06/25/cuales-son-las-comidas-argentinas-en-el-ranking-de-las-mas-populares-de-sudamerica/>

2) Luego de leer extrae las ideas principales

3) Marca en el texto leído con llaves los párrafos y enuméralos.

4) De acuerdo a lo leído ilustra la bandera de cada país e indica su comida típica según el ranking

5) Coloca V o F según corresponda, y justifica las afirmaciones falsas.

a) El primer plato argentino en aparecer en la lista es el locro, que ocupa el puesto número 99 ()

b) En la cima del podio se ubicó un plato peruano ()

c) El asado es una comida solamente Argentina ()

e) En el puesto número uno del ranking se encuentra el ceviche, plato típicamente peruano ()

6) Localiza en un mapa de América del Sur los países de las comidas típicas de la nota.

7) En la nota sobre los platos más saludables de Sudamérica, tenemos una gran variedad de alimentos. Si prestas atención al epígrafe del plato que ocupa el puesto número uno y el del puesto número siete podrás ver con que alimentos esta hecho

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia-Peláez, Viviana-Franco, Esteban (residente)



De acuerdo a los que ves responde:

- a) ¿Cuál crees que es el plato más saludable? ¿Por qué?
 - b) ¿Qué ingredientes tienen?
- 8) Teniendo en cuenta lo trabajado en la guía número 19 realiza un listado ordenando las cinco comidas del ranking más saludable para niños de los 10 a 14 años de edad.
- 9) Piensa y responde:
- a) ¿Qué cambios harías en las comidas menos saludables para que sean más sanas?
 - b) De acuerdo a las bebidas: ¿hay bebidas sanas y dañinas? ¿Cuáles?
- 10) Piensa y elabora un día de comidas de Sudamérica saludable.
- 11) Busca, recorta, pega y/o ilustra otros ejemplos de comidas saludables típicas de Sudamérica.
- 12) Para continuar deberás invitar algún miembro de la familia a participar del juego de la tradición.
- 13) Para poder jugar debes colocar a 7 metros el cartón para armar la receta, teniendo en cuenta esto, piensa y resuelve:
- a) Si se suman dos lugares más para armar la receta de 7 metros cada uno y debes hacer este juego dos veces al día ¿Cuántos metros recorrerás en total al final de juego?
 - b) Teniendo en cuenta los ingredientes de las empanadas si para una docena de empanadas se necesitan 2 kg de cebolla y 1kg de carne ¿Cuántas docenas te saldrán si tienes 3kg de carne y 6kg de cebolla? ¿Para cuántas personas te alcanzaran si cada uno come 4 empanadas?
- 14) Resuelve los siguientes problemas con operaciones combinadas:
- b) La docena de empanadas de carne tiene un valor de \$250 y las de jamón y queso \$360. Si necesito comprar 2 docenas. ¿Con cuánto dinero debería pagar?
- 15) Observa las calorías que aportan 100 gr de cada una de las siguientes comidas

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia-Peláez, Viviana-Franco, Esteban (residente)

Plato tradicional	Calorías cada 100gr.
Asado	267
Ceviche	69
Dulce de leche	315
Arepa	219
Guayaba	68
Feijoada	164
Milanesa	285
Alfajor	400
Churrasco	230

Sales a cenar con tres primos y ellos piden lo siguiente:

- Primo 1) 150 gr de ceviche, 150 gr de milanesa y 100 gr de guayaba.
- Primo 2) 120 gr de churrasco, 110 gr de Feijoada.
- Primo 3) 100 gr de ceviche, 110 gr de asado y 100 gr de alfajor.

a) ¿Cuántas calorías consumen en total cada uno de tus primos?

b) Si tuvieras que seleccionar los platos más saludables de los que eligieron tus primos.

¿Cuál sería?

c) Teniendo en cuenta el cuadro nutricional arma un menú ideal bajo en calorías.

16) Escribe como se llaman los números del punto a.

17) Ahora te invito a que observes con mucha atención el video del siguiente link

<https://youtu.be/YtN8zhGdyW4>

18) Luego de ver el video responde:

a) ¿Qué es un mural informativo? ¿Qué información brinda?

b) ¿Cómo se debe hacer? Explica.

d) Investiga si más ejemplares de murales informativos.

Resolución del Desafío

19) Ahora ya estás listo para confeccionar el mural de recetas tradicionales y no olvides que deben ser ;;Saludables!!!

20) Para realizarlo debes elegir una receta tradicional, que sea saludable, de algún país de Latinoamérica que más te haya llamado la atención. Deberás buscar y tener en cuenta el nombre, su origen, los ingredientes, la preparación y por qué es tan importante esa receta en su país.

Puedes guiarte con todo lo visto en esta guía.

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia-Peláez, Viviana-Franco, Esteban (residente)

21) Realiza un borrador de cómo lo imaginas, cuando ya lo tengas listo realiza el gran mural. No olvides pegar imágenes o dibujar la bandera del país, y de la comida y /o bebida elegida. También puedes agregar ¡¡¡Consejos saludables!!!

Compártelo en el grupo explicando de que se trata el mural que realizaste y no olvides ponerle título y tu nombre.

Educación Física

22) Realiza carteles con los nombres de los ingredientes para realizar empanadas (cebolla, carne, sal, harina, condimentos, huevo, aceite, etc.)

23) Colocarlos en una bolsa arriba de una silla, que será el punto de partida.

24) A 7 metros coloca un cartón en el que deberán armar la receta.

25) Saca un papel de la bolsa y desplázate saltando con los pies juntos con el papel entre las piernas y colocarlo sobre el cartón. Regresa corriendo a buscar el siguiente papel. Así sucesivamente hasta completar la receta. Luego de finalizar la receta le tocara al siguiente participante.

26) Gana el participante que complete la receta en el menos tiempo posible.

27) Al finalizar el juego deberás enviar una foto sacada por un familiar realizando las actividades propuestas.

Educación Musical

28) Escucha la canción “We Will rock you” canción enviada en formato en MP3.

29) Acompaña la canción con percusión corporal; por ejemplo: dando golpes en los muslos, palmas, zapateo, etc. Siguiendo el motivo rítmico de la canción.

30) Acompaña la canción con objetos sonoros; por ejemplo: cucharas, palitos, vasos, etc.

31) Escucha la base Instrumental enviada en formato Mp3.

32) Crea una nueva letra con la misma melodía, con la temática referida a la buena alimentación. Usa palabras y/o frases como, por ejemplo: cuidar, alimentos sanos, salud, etc.

33) Canta la canción creada, acompañando con objetos sonoros y / o percusión corporal.

34) Esta actividad se puede realizar en familia dividiendo en tres grupos o integrantes; uno canta, otro percute con el cuerpo y otro ejecuta un objeto sonoro.

Equipo directivo:

- Morito, Silvia.
- Viviani, Mónica.

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia-Peláez, Viviana-Franco, Esteban (residente)

Docente/s: Diapol Lara, Vanina Gretel – Varas, Paola Beatriz

Docente/s de especialidades: Echegaray, Cecilia-Peláez, Viviana-Franco, Esteban (residente)